

You need

For 12 ice lollies

400g tinned
full-fat
coconut milk
400 g de lait de
coco entier



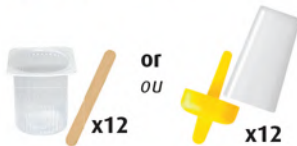
360g fresh strawberries,
chopped
360 g de fraises, coupées
en morceaux



1 medium banana, sliced
Une banane (moyenne)
coupée en rondelles



2 tablespoons
maple syrup
2 cuillères à soupe
de sirop d'érable



12 small yoghurt pots,
and 12 wooden pop sticks
(or 12 freezer lolly molds)
12 pots de petits-suisse
et 12 bâtonnets en bois
(ou 12 petits moules à glace)

Strawberry and coconut ice lollies

Sucettes glacées à la fraise et à la noix de coco

Amusant à préparer et délicieux à savourer,
voici un goûter glacé parfait pour l'été.



1 Put the coconut milk, banana, 300g strawberries and syrup in a blender. Cover and mix until smooth.

Verse le lait de coco, 300 g de fraises, la banane, et le sirop d'érable dans le mixeur. Ferme et mixe jusqu'à ce que le mélange soit lisse



2 Divide the remaining 60g strawberries among the 12 small yoghurt pots or molds.

Répartis les 60 g restants de fraises dans les 12 petits moules (ou petits pots).



3 Pour the pureed mixture into the pots, filling $\frac{3}{4}$ full. Insert a lolly stick in each lolly.

Verse le mélange mixé dans les petits moules (ou pots). Remplis-les aux trois quarts. Glisse dans chacun un bâtonnet en bois.



4 Freeze until firm, for at least 4 hours. Then take the ice lollies out of the pots and enjoy!

Mets dans le congélateur au moins 4 heures, jusqu'à ce que la glace soit prise. Démoule et régale-toi!